**Warme appel uit de oven**

**Benodigdheden:**- 800 gram appels
- ½ citroen
- ½ theelepel gemberpoeder
- schepje suiker
- een handje havervlokken
- ½ theelepel kaneel
- stukjes noot

- 125 ml slagroom
- 1 theelepel suiker
- een snufje kaneel

- vla

**Werkwijze:**

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Schil de appels in schijfjes
* Maak een mengsel van kaneel, gemberpoeder, havervlokken, suiker en noten
* Leg de schijfjes dakpansgewijs in een lage ovenschaal
* Besprenkel de appel met citroen
* Strooi het mengsel van kaneel, gember, havervlokken, suiker en noten over de appel
* Zet 20 minuten in de oven op 200 graden
* Klop de slagroom met kaneel en suiker
* Serveer de appel met koude vla en d slagroom